

Grappa

Definition:

Grappa ist nur und ausschließlich eine italienische Spirituose, die durch direkte Destillation des Tresters gewonnen wird (bzw. aus den Schalen ausgepresster Weintrauben, die von Traubenmost und Wein getrennt worden sind) mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 86 % vol. Aus dieser Definition zeichnet sich jedoch schon der eigenständige Charakter einer der seltensten und typischsten Spirituosen der fünf Kontinente ab (Der Grappa macht nur etwas mehr als 1 Tausendstel aller in einem Jahr in der ganzen Welt getrunkenen Spirituosen aus). Gehen wir den einmal auf den Grund.

Die Grappa ist ein Tresterbrand und gehört demnach zur Gruppe der Getränke, die durch Destillation einer alkoholhaltigen Substanz gewonnen werden und sich durch einen hohen Alkoholgehalt (mindestens 37,5% Äthylalkohol) und einen sehr niedrigen Zuckergehalt (2 %) auszeichnen. Und er ist ausschließlich italienischer Herkunft: dieses historisch verbrieftete Recht ist von der EG definitiv anerkannt und in der neuen Verordnung über Spirituosen festgeschrieben worden. Grappa muss aus der direkten Destillation des Tresters gewonnen werden; das heißt, dass die ausgepressten Weintrauben in einen Destillierkolben gelegt und dann destilliert werden müssen. Es ist es verboten, Grappa aus dem Trester von Zweitweinen, die durch Auslaugen mit Wasser entstanden sind (so wie man es in vielen anderen Ländern macht) und dessen anschließender Destillation zu gewinnen.

Unsere Bestimmungen sind also ausgesprochen streng, weil sie die schwierigste Herstellungsweise vorschreiben, das heißt genauer gesagt die Destillation einer festen Substanz und nicht die einer Flüssigkeit wie es normalerweise geschieht. Das bedingt den Gebrauch kostspieliger Geräte, unglaubliche Schwierigkeiten bei der Konservierung der Rohstoffe und nicht unerhebliche Risiken schlechter Geschmackskomponenten, die während der Destillationsphase entstehen. Und dennoch bildet sich während dieser schwierigen Herstellung der unverwechselbare Geschmack des Grappas heraus. Mutter Natur hat es günstiger Weise so eingerichtet, dass der größte Teil der Geschmacksstoffe in den Traubenschalen zu finden ist, und nur durch die direkte Destillation des Tresters hat man die Möglichkeit, diese Geschmacksfülle im Tresterbrand zu erhalten. Um die reiche Aromafülle des Rohstoffs zu bewahren, schreibt das Gesetz vor, dass der Alkohol nur mit maximal 86 % vol. aus dem Brennkolben entnommen werden darf, wohingegen andere Spirituosen, die sich einer adeligen Herkunft rühmen, bei der Entnahme aus dem Brennkolben einen Alkoholgehalt von bis zu 94,8 % vol. erreichen können.

Indirekt setzt der Gesetzgeber damit praktisch voraus, dass der Trester immer von guter Qualität ist. Aber auch unter dem Gesichtspunkt der Reinheit ist der Konsument geschützt. Der Grappa muss, wenn er einmal destilliert ist, in von Beamten des Finanzministeriums versiegelten Behältern gelagert werden und wird, bevor er entnommen und in Flaschen abgefüllt werden kann, strengsten Analysen durch die Laboratorien des Zolls unterzogen, die Reinheit überprüfen und die Übereinstimmung der Komposition mit den Grenzwerten für einige wichtige Parameter.

Trester

Der Trester ist der Rohstoff; aus dem der Grappa gewonnen wird, und seine Beschaffenheit ist grundlegend für die organoleptischen Eigenschaften des Destillats. Weinbautechnisch gesehen ist Trester die Bezeichnung für die festen Bestandteile der Weintraube, die nach der Kelterung von Most oder Wein übrig bleiben, das heißt Traubenschalen, -kerne und -kämme. Von diesen drei Bestandteilen ist aber nur der erste wichtig bei der Herstellung des Grappas. Die Gesamtheit der Schalen stellt eine schwammige Masse dar, die äußerst aromatisch und von Alkohol und Zucker durchsetzt ist und die, nach der Fermentation einen Anteil von 4 - 6 % Äthylalkohol aufweisen kann, der nach dem Wasser das quantitativ gesehen zweitwichtigste Element bei der Herstellung von Grappa ist.

Je nachdem ob im Trester nur Zucker, Alkohol und Zucker oder nur Alkohol enthalten sind, wird er als naturrein, halbvergoren oder durch gegoren bezeichnet. Diese Klassifikation von besonderer Bedeutung und viel wichtiger als die der Ursprungsrebsorte. Der vergorene Trester bleibt so lange mit dem Most

zusammen. bis dieser zu Wein vergoren ist und hat dabei sein eigentliches Aroma noch mit einer Myriade von Mikroorganismen angereichert, die von den Hefen bei der Umwandlung von Zucker in Alkohol hervorgebracht werden. - Sofort nach der Trennung vom Wein kann er in den Brennkolben eingefüllt werden, sodass die Risiken einer längeren Lagerung vermieden werden können.

Der naturreine Trester wird hingegen gewaschen, um die festen Bestandteile des Mostes direkt nach Beendigung der Kelterung herauszufiltern. Er enthält noch keinen Alkohol, sondern nur Zuckerstoffe und daher kann daraus kein Grappa entstehen. So muss man ihn eine angemessene Zeit lang lagern, d.h. bis die Fermentation einsetzt. Ohne Most werden die Schalen jedoch leicht zum Opfer bössartiger Mikroorganismen, die nicht wieder gutzumachende Schäden verursachen können. Der halbvergorene Trester ist ein Mittelding zwischen den beiden zuvor beschriebenen Trestertypen. Der Destillateur kann ihn so wie er ist in einen Destilliertopf einfüllen, muss dann aber auf den Anteil von Alkohol verzichten, der sich noch nicht entwickeln konnte, oder er kann ihn solange lagern, bis die Alkoholgärung abgeschlossen ist.

Naturreiner Trester entsteht normalerweise aus weißen Rebsorten, der halbvergorene aus zum Teil weißen und zum Teil roten Trauben, deren Wein durch teilweises Einmischen bereitet wird, wohingegen der durch gegorene Trester üblicherweise bei der Vinifizierung roter Trauben entsteht. Die Qualität des Tresters hängt nicht nur von der Art und Weise der Weinbereitung ab: ein sehr wichtiger Faktor bei der Qualitätsbestimmung des Grappas, der produziert werden soll, ist die Flüssigkeitsmenge, die er noch enthält.

Wenn der Weinerzeuger den Most bis zum letzten Tropfen aus der Maische herauszieht, ist der Trester trocken und infolgedessen wenig zur Destillation eines hochwertigen Grappas geeignet. Dieser Trester wird als übermäßig gepresst definiert. Gut geeignet ist hingegen der nur leicht gepresste Trester, der noch mit viel Feuchtigkeit angereichert ist. Aber auch die Rebsorte ist für die Charakteristik des Tresters und daraus resultierend auch des Grappas wichtig. Leider hat der Missbrauch dieses Begriffs im Handel für einige Konfusion gesorgt. Versuchen wir also, ein wenig Ordnung in diese Angelegenheit zu bringen. Einige Rebsorten sind in der Lage, besonders aromatische Substanzen in sich zu konzentrieren, die während der Destillation nicht verloren gehen sondern im Grappa noch vorhanden sind und ihm einen unverwechselbaren Geschmack verleihen. In Wirklichkeit sind es nur relativ wenige (Moscato, Riesling, Müller - Thurgau und Traminer, um nur einige zu nennen) und nicht alle verfügen über die gleiche Fülle von organischen Verbindungen. Aufgrund der besagten Eigenschaft sind dies die sog. aromatischen Rebsorten und nach Meinung von Grappa Fachleute die einzigen, die das Recht haben sollten, ihren Namen auch dem aus ihnen destillierten Grappa zu verleihen.

Alle anderen Rebsorten verfügen über ein ziemlich neutrales Aroma, und können deshalb dem Grappa auch keinen so prägnanten Geschmack verleihen, dass man die Rebsorte in ihm wieder erkennen kann. Das bedeutet aber nicht, dass alle Reben mit wenig aromatischen Trauben dem Grappa auch die gleiche Qualität vermitteln. Im Allgemeinen z.B. geben Reben, deren Trauben stark säure betont sind, einen besseren Trester ab als die, deren Säuregehalt gering ist. Es ist schon seltsam zu entdecken, dass einige Rebsorten, aus denen wenig gepriesene Weine hergestellt werden, - der wohl eklatanteste Fall ist der Barbera - einen hervorragenden Trester ergeben.

Destillation

Wenn der gleiche Trester von demselben Destillateur in zwei verschiedenen Destillierkolben destilliert wird, entstehen daraus zwei verschiedene Grappe. Der für die Destillation verwendete Apparat ist also eindeutig ein sehr wichtiges Element für das organoleptischen Profil des Destillats. Mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit ist anzunehmen, dass der erste Grappa das Licht der Welt in einer einfachen Brennblase mit direkter Befuerung erblickte. Eine Brennblase, wie wir sie alle kennen, bestehend aus einem gut verschlossenen Topf, der an eine Kühlanlage angeschlossen ist, in der aus dem Destillierkolben entweichende Dampf zum Destillat kondensiert. Der Destillierkolben, so wird dieser Apparat genannt, spielt eine wichtige Rolle in der Geschichte des Grappas, weil er von den ersten Anfängen der Grappa Erzeugung bis heute immer wieder vorkommt. Seine simple Konstruktion, geringe Herstellungskosten und die einfache Montage und Handhabung, haben aus ihm den geeigneten

Brennapparat gemacht. sowohl für Bauern und heimliche Destillateure als auch solche, die Destillation als Hobby betreiben.

Dennoch ist dieser Destilliertopf zur Destillation einer festen Materie wie der des Tresters nicht besonders gut geeignet. Ein zu großes Feuer reicht aus, um die Veränderung oder Verbrennung des zu destillierenden Produktes herbeizuführen und damit auch den organoleptischen Eigenschaften des Destillats schwere Schäden zuzufügen, von denen der bekannteste ohne Zweifel der Geruch nach Verbranntem ist, oder wie es die Experten ausdrücken, der Geruch von empyreumatischen Verbindungen. Aus diesem Grund geschah es schon von Anfang an, dass neben diesem Destillierkolben auch ein Brennkolben mit Wasserbad benutzt wurde. Der Unterschied zu der einfachen Brennblase mit direkter Befuerung besteht nur im Kessel, eine doppelte Wand besitzt, in der heißes Wasser oder Dampf zirkuliert. Das Feuer wird durch diesen Schutzmantel abgeschwächt, der die Hitze sanft und gleichmäßig um den zu destillierenden Trester verteilt. Der Destillierkolben mit Wasserbad ist sozusagen die erste wichtige technologische Neuerung für die Produktion von Qualitäts- - Grappa.

Seinen ersten festen Platz fand er in Schlössern und Patriziervillen, deren Bewohner den Grappa nicht als Bestandteil ihrer täglichen Nahrung ansahen, sondern als Ausdruck einer exklusiven Lebensart. Der Destillierkolben mit Wasserbad erfuhr niemals eine weite Verbreitung, da sich zu den hohen Herstellungskosten noch eine außergewöhnlich lange Arbeitsdauer gesellte. Nur in einigen Regionen, in denen Grappa als Ausdruck von Kunst und Erfindergeist angesehen wurde, - ohne irgend jemandem zu nahe treten zu wollen, gilt das besonders für die Regionen Piemont, Trentino und Südtirol - wurde der Brennkolben mit Wasserbad das Aushängeschild des raffinierten Destillateurs. In der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts gelang es, dank der Kreativität unseres Volkes einen Apparat zu erfinden, der zwischen der geforderten Wirtschaftlichkeit des einen und der Qualität und Raffinesse des anderen Verfahrens lag. So entstand der mit Dampf betriebene Destillierkessel, der als das Ei des Kolumbus betrachtet werden kann. Der Kessel wurde höher und schmaler gebaut, und in ihm wird der Trester so auf Reisigbündel gelegt, dass er weich bleibt und am Ende der Destillation leicht entfernt werden kann. An der Basis lässt man Dampf eintreten, der von einer unabhängigen Anlage erzeugt wird. Dieser Dampf steigt durch die schwammige Masse des Tresters auf, entzieht ihr alle flüchtigen Stoffe und sammelt sich dann in einer sog. Kolonne auf perforierten Platten, und kondensiert anschließend in einem Kühlbehälter zum Destillat.

Dieses neue Destillationsverfahren verdrängte unverzüglich und mit Recht die beiden vorherigen, die langsam aber sicher immer seltener wurden. Sie überlebten dennoch fast ein ganzes Jahrhundert und hielten sich bis in die 60er Jahre, als sich in Italien in einem allgemeinen Klima des Fortschritts in der Wirtschaft und der Tendenz zur Senkung der Produktionskosten ein aus Amerika stammender Apparat durchsetzte, der in der Lage war, kontinuierlich Trester zu destillieren. Nichts anderes galt mehr. Die Vertreter der Moderne waren der Meinung, dass man mit ihm wirtschaftlicher Grappa herstellen konnte und begünstigten demzufolge seine Verbreitung in Italien und im Ausland. Konservative empfanden dies als Verrat an der Tradition und Verleugnung eines klassischen Symbols des Grappas, wobei von immer mehr Seiten Kritik am Verfahren der kontinuierlichen Destillation und der Qualität des so gewonnenen Destillats laut wurde. Nichtsdestotrotz konnte dieses Verfahren Fuß fassen und heute werden fast 80 % des Grappas mit diesem Apparat hergestellt.

Es ist nicht möglich, vorab zu sagen, welcher Destillierkolben den besten Grappa ergibt: der Einfallsreichtum der Destillateure führt immer wieder zu Neuerungen und Modifizierungen eines Serienapparates und deshalb muss der Grappa unabhängig vom Typ des Brennkolbens charakterisiert werden.

Lagerung und Alterung im Fass

Das außergewöhnlich vielfältige Aroma, mit dem der Grappa vom Augenblick seiner Entstehung an ausgestattet ist, führt dazu, dass ein großer Teil dieses Destillats jung getrunken wird. Tatsache ist aber, dass Grappa nicht einfach eine Spirituose ist, die aus einem bestimmten Rohstoff hergestellt wird, sondern das typische Destillat einer Nation. Er wurde vielen Verarbeitungsschritten unterzogen, darunter

einer Alterung oder besser gesagt Lagerung in Holzfässern für einen mehr oder weniger langen Zeitraum, bis das Destillat unverwechselbare organoleptischen Eigenschaften angenommen hat.

Es wird die Meinung vertreten, dass die Verbindung von Grappa und Holz nur aus der Notwendigkeit der Destillateure entstanden ist, erhebliche Mengen des Destillats bis zum Moment des Verzehrs eine Zeitlang konservieren zu müssen. Eine sichere Bestätigung dieser These haben wir leider nicht, aber wenn man die in der Vergangenheit angewandte Technologie zur Herstellung von Grappa analysiert, sind wir geneigt zu glauben, dass sich der Prozess der Alterung nur deswegen verbreitet hat, um das Destillat erheblich zu verfeinern, das ziemlich rustikal und trotzdem reich an vielfältigen Geschmackskomponenten geboren wurde. Andererseits waren Holz und die Möglichkeiten, die es zur Veredelung der Weine bot, bereits sehr bekannt, als der Grappa geboren wurde. Getränke über eine Zeit lang lagern zu können, galt damals als Statussymbol. Tatsächlich konnten nur die Reichen Vorräte anhäufen, weil sie über die Notwendigkeit, ihre Nahrung sofort zu verzehren, erhaben waren. Bereits in der technischen Bibliographie des letzten Jahrhunderts können wir umfangreiche Exposé über die für den Erhalt der besonderen organoleptischen Charakteristika des Grappas am besten geeigneten Hölzer finden, und es scheint, dass zu jener Zeit gealterter Grappa ein Synonym für Qualitätsspirituosen war. Kollegen aus jener Epoche sprachen von Eichenhölzern aus weit entlegenen Regionen, wie z.B. von den berühmten polnischen Hölzern aus Danzig und Stettin und von denen des Nachbarlandes Frankreich (Tronçais usw.) oder von denen aus Jugoslawien (Slowenien).

Selbstverständlich bezog man auch nationale Holzarten mit ein, wobei die Kastanie sehr kritisiert, und der Hauptakzent auf Esche, Kirsche und Maulbeerbaum gelegt wurde. Erst in unserem Jahrhundert entschied man sich für die Lagerung des Grappas, oder besser gesagt eines großen Teils von ihm, für einen festgelegten Weg: die Lagerung in großen Eichenfässern aus Slowenien. Diese Behälter hatten ein unterschiedliches Fassungsvermögen von 2000 bis 10.000 Litern und außer, dass man sie in Form von Fässern oder Bottichen beziehen konnte, waren sie zusätzlich noch mit dicken Fassdauben ausgestattet, wenig sauerstoffdurchlässig und in der Lage, eine konstante Temperatur des Destillats zu halten. Unter diesen Bedingungen war die Abgabe von Komponenten aus dem Holz an das Destillat sehr limitiert, sodass der Grappa hauptsächlich eine Umwandlung seiner eigenen ursprünglichen Komponenten erfuhr. Er wurde lieblicher und weicher, ohne allerdings seine ursprüngliche organoleptische Struktur zu verlieren. In dem subtilen Vergnügen, unserem Destillat das gewisse französische Etwas zu geben, ist der Grund dafür zu suchen, dass sich Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von circa 220 bis 450 Litern aus dem Limousin, dem Tronçais oder dem Allier immer mehr durchsetzen.

Erst seit einigen wenigen Jahren bieten einigen der Tradition besonders verbundenen Herstellern limitierte Auflagen von Spitzen-Grappa an, der in kleinen und sehr kleinen Fässern aus ital. Hölzern (man spricht sogar von Fässern mit nur 27 Litern Inhalt) reifte. So ist es heute möglich, intensive organoleptische Empfindungen wahrzunehmen bei Grappa, die in Birnbaum-, Apfelbaum-, Mandelbaum-, Kirschbaum-, Maulbeerbaum und sogar Wacholderhölzern gelagert wurden. Wenn das Verhältnis zwischen dem Volumen des Destillats und der Holzoberfläche, mit der er in Kontakt kommt, so günstig ist, entwickelt der Grappa ein außergewöhnlich vielfältiges Aroma, und ein aufmerksamer Verkoster kann eine, wie es scheint endlose Zeit lang immer wieder neue Geschmacksnuancen entdecken, die noch über den samtigen, runden und gleichzeitig herben Geschmack des Grappas hinausgehen. Natürlich sind die typischen altersbedingten organoleptischen Eigenschaften auch von der Dauer abhängig, die das Destillat im Holz verbringt und durch die klimatischen Bedingungen, unter denen sich diese Reifung vollzieht.

Der aufmerksame Grappa-Freund kann heutzutage Grappa-Sorten entdecken, die sehr alt sind oder sogar bis zum Zeitpunkt ihrer Abfüllung mehr als 10 Jahre im Holz gelagert wurden. Puristen halten diese Art der Lagerung für übertrieben und sind der Meinung, dass der Grappa dadurch zu sehr dem Brandy gleiche. Wir aber glauben, dass dies wichtige Meilensteine in dieser unglaublichen und von vielerlei Grappa-Qualitäten bevölkerten Welt sind.

Kräuter

Früher gab es geschmacklich guten Alkohol für die Herstellung von Likör noch nicht und genau

sowenig gab es die Gewohnheit, wegen jedes auch noch so geringen Unwohlseins zur Apotheke zu laufen. Grappa gab es allerdings schon damals und natürlich gab es Heilkräuter, die in Hülle und Fülle an den Hängen unserer Berge wuchsen und deren Vor- und Nachteile allen guten Hausfrauen bekannt waren. So dachte sich irgendwann einmal jemand aus, dem Grappa die galenischen Eigenschaften zu verleihen und verkündete die perfekte Verbindung von dem Lebenswasser genannten Destillat und Kräutern.

So wurden die aromatisierten Grappa- Sorten erfunden, die sofort Erfolg hatten. Derart war der Grappa wesentlich angenehmer im Geschmack als der, der geradewegs aus dem Brennkolben gezogen worden war und darüber hinaus bot er dem jeweiligen Liebhaber noch die Möglichkeit, das ein oder andere Gläschen mehr zu trinken, immer mit der Entschuldigung, dass es sich um eine wohlschmeckende Arznei zur Linderung irgendeines kleinen Zipperleins handele. Noch heute setzen viele dem Destillat nach eigenem Hausrezept Heilkräuter oder kleinere Früchte zu. Die Destillateure hingegen bevorzugten einen Alkoholaufguss aus Kräutern, den sie in bestimmten Dosen dem Grappa beifügen, bis sie die gewünschte Geschmacksrichtung erzielt haben.

So findet man heute im Handel alles vom Rauten- Grappa über Achillen- Grappa bis hin zum besonders geschätzten Wacholder- Grappa, wohingegen sich in der Palette der Hobbyhersteller Heidelbeer- Grappa, Brombeer- Grappa und sogar Grappa mit exotischen Früchten wieder finden.

Klassifikation

Die außerordentliche Vielfalt der in Italien angebauten Rebsorten, hat zusammen mit der unendlichen Erfindungsgabe des Menschen, der seit fast 1000 Jahren Tresterbrände herstellt, zu einer riesigen Vielfalt von Grappa- Sorten geführt. Die Anag, der Verband der Grappa - u. Spirituosen - Verkoster, hat versucht, der Notwendigkeit einer einheitlichen Klassifizierung gerecht zu werden. Dieser Berufsverband unterteilt Spirituosen aus Trester in folgende Kategorien:

- Junger Grappa: er entsteht aus Rebsorten mit relativ neutralem Geschmack und sein Bukett ist natur belassen und nicht durch Lagerung in Holzfässern oder durch Zugabe von Kräuteressenzen verändert
- Junger aromatischer Grappa: genauso wie der oben beschriebene mit dem Unterschied, dass er aus aromatischen Rebsorten hergestellt ist
- im Holzfass gelagerter Grappa: dieser Grappa wurde eine kurze Zeit in Holzfässern gelagert, durch die er besonders charakteristische organoleptischen Eigenschaften angenommen hat ; die Dauer der Lagerung reicht jedoch nicht aus, um ihn als alten Grappa zu definieren
- im Holzfass gelagerter, aromatischer Grappa: der einzige Unterschied zu dem vorher beschriebenen besteht darin, dass er aus aromatischen Rebsorten hergestellt ist
- alter Grappa: von Gesetzes wegen hat ein mindestens 6 Monate im Holzfass und anschließend noch 6 Monate luftdicht abgeschlossen gelagerter Grappa Anspruch auf die Zusatzbezeichnungen invecchiata, stravecchia und riserva
- alter, aromatischer Grappa: der einzige Unterschied zu dem vorher beschriebenen besteht darin, dass er aus aromatischen Rebsorten hergestellt ist
- aromatisierter Grappa: sein Aromaprofil ist durch Zusatz von Kräutern oder Pflanzenteilen oder aus ihnen gewonnen alkoholischen oder wässrigen Lösungen grundlegend verändert worden.

Konsum

Obwohl es einige Menschen in weiten Teilen Italiens gewohnt waren, schon zum Frühstück Grappa zu sich zu nehmen, kann man dies nicht unbedingt weiterempfehlen. Durch die Vielfalt an organoleptischen Geschmacksnuancen ergeben sich jedoch weitreichende andere Möglichkeiten zum geeigneten Verzehr. Am Ende eines Essens ist jede Art von Grappa ein wunderbarer Digestif: zur Bestätigung dessen kann

man die alte, heute ein wenig in Vergessenheit geratene Gewohnheit anführen, den Gästen ein Gläschen Grappa etwa in der Mitte eines schwer verdaulichen und umfangreichen Essen, das anlässlich irgendwelcher Feierlichkeiten durchaus üblich ist, anzubieten. Eine schnelle Verdauung war damit gewährleistet, und der Tischgast war aufs Neue in der Lage, sich den weiteren Gaumenfreuden hinzugeben.

Der Kenner macht bei der Auswahl der Grappa- Sorte natürlich große Unterschiede. Er bevorzugt einen leichten und fruchtigen Grappa als Abschluss eines Arbeitsessens und genießt einen kräftigeren, älteren und gehaltvolleren Grappa in den Momenten der Entspannung nach einem großen Essen.

Selbstverständlich fehlt auch nicht derjenige, der einen aromatisierten Grappa mit seinen verdauungsfördernden Eigenschaften vorzieht, während die weiblichen Liebhaberinnen des Grappas meistens ihre Entscheidung zugunsten eines aromatischen Grappas treffen. In kalten Gegenden trinkt man Grappa auch einfach so mit Freunden. Besonders Phänomen unserer Zeit ist es jedoch, dass der Wohlschmeckende Grappa auch bei geselligem Zusammensein von Städtern immer beliebter wird. Die Intensität des Genusses ist aber sehr stark temperaturabhängig: d.h. von der Temperatur, bei der er gelagert wird sowie auch von der Serviertemperatur. Hier hat sich die Angewohnheit, in überheizten Räumen zu leben und Grappa mit Zimmertemperatur auszuschenken, d.h. manchmal bei 24 bis 26 C., sehr ungünstig auf den wahren Wohlgeschmack des Grappa ausgewirkt.

Es erscheint uns ein wenig übertrieben, den Menschen zu raten ihre Zimmertemperatur zu drosseln, um den Grappa besser genießen zu können. Sie sollten jedoch für die angemessene Serviertemperatur sorgen. Junge und liebe Grappa sollten mit einer Temperatur von 8 - 10 C kredenzt werden, alte Grappa bei 16 bis 18 C und dabei sollte man immer bedenken, dass sich der Grappa vom Moment des Einschenkens bis zum Zeitpunkt, in dem er getrunken wird, wieder um ein paar Grad erwärmt. Genauso wichtig für den vollen Genuss eines Grappas ist das Glas, in dem er serviert wird: am besten ist leichtes, völlig durchsichtiges Glas aus dünnem Kristall in Tulpenform, das sich zum Rand hin etwas erweitert und zwischen 60 und 120 Milliliter fasst.

Degustation - Verkosten

Grappa ist eine typologisch äußerst vielfältige Spirituose und stellt sich daher unter dem organoleptischen Gesichtspunkt als äußerst komplex dar. Um die Sache etwas zu vereinfachen, wollen wir an dieser Stelle eine Beschreibung der Degustation geben und wählen als Objekt einen jungen Grappa, der sich allergrößter Beliebtheit bei den heutigen Verbrauchern erfreut. Wir werden uns darum bemühen, Ihnen zu erzählen, wie dieses kunstgerecht ablaufen sollte, aber auch wenn es für Sie zu schwierig werden sollten, all diese Regeln zu beachten, dürfen Sie sich nichts daraus machen und auf keinen Fall den Versuch aufgeben, mit Hilfe des fähigsten Labors der Welt, Ihrer Sinnesorgane, die angebotenen Spirituosen zu degustieren: im Grunde genommen ist die Verkostung vor allen Dingen ein gesundes Vergnügen.

Als gute Ausgangsbasis, sollten Sie einen Morgen wählen, an dem Sie ausgeruht und guter Laune sind. Suchen Sie sich eine ruhige Ecke mit angenehmer Beleuchtung, in der Sie weder von unangenehmen Gerüchen, noch durch Lärm belästigt werden. Legen Sie eine weiße Tischdecke auf und halten Sie Stift und Notizblock bereit, oder besser noch, genau so viele Blätter, wie Grappa- Sorten zum Probieren anstehen. Stellen Sie eine Reihe von Gläsern in der bevorzugten Form vor sich hin. Es eignen sich ebenfalls, wenn es nicht anders geht, auch die normalerweise für Weinproben verwendeten Gläser, wiewohl sie ein wenig zu streng sind und leicht dazu neigen, die weniger angenehmen Geschmacksempfindungen zu betonen. Egal welche Glasform gewählt wird, sie muss nur aus völlig transparentem Glas sein, Glas, das extrem dünn ist und am besten Kristallglas ist. Füllen Sie das Glas ungefähr zu einem Viertel mit Grappa. Probieren Sie nicht sofort, sondern warten Sie mindestens 10 bis 15 Minuten. Es ist nämlich so, dass Tresterbrände sich erheblich verändern, sobald sie mit Luft in Berührung kommen. Professionelle Grappa- Verkoster probieren immer unter Zuhilfenahme eines Degustationsschemas, das eine sichere Richtlinie ist, und von allen Verkosten gleichmäßig verwendet, homogene und demzufolge vergleichbare Urteile gewährleistet.

Auf diese Art und Weise können anerkannte Klassifizierungen und Daten erarbeitet werden, die wichtige Elemente für eine Bewertung und Diskussion darstellen. Der regelmäßige Gebrauch solcher Schemata

setzt sich immer mehr durch, sowohl unter professionellen Verkosten, als auch unter perfektionistischen Laien, die dadurch die Möglichkeit haben, inhaltsreiche und objektive, eigene Aufzeichnungen zu erstellen, in denen sie ihre persönlichen Geschmacks- Erfahrungen festhalten können. Das von den Verkosten der Ahag verwendete Schema ist in seiner Handhabung auch für weniger Geübte sehr einfach. Aber lassen wir das Schema beiseite, um uns nun der eigentlichen Kostprobe zu widmen.

Erheben Sie Ihr Glas, indem Sie es am Stiel halten und betrachten Sie durch den Inhalt des Glases ein Blatt Papier, auf dem Linien vorgezeichnet sind (es eignet sich hierfür auch das Schema): sehen Sie die Linien klar und deutlich, hat der Grappa eine perfekte Klarheit. Sollten Sie eventuell, trotz der guten Transparenz, einige störende Fäden oder Haare oder dergleichen bemerken, überlegen Sie, bevor zu Sie zu hart urteilen, ob es sich vielleicht um Fäden des Handtuches handeln könnte, mit dem Sie Ihr Glas abgetrocknet haben. Lassen Sie dann die Farbnuancen des Grappas auf sich wirken: junger Grappa muss, genauso wie reinstes Quellwasser, ohne jegliche auch noch so geringe Farbe sein.

Halten Sie danach das Glas unter Ihre Nase und atmen Sie den Geruch circa drei Sekunden lang ein: entfernen Sie das Glas wieder und lassen Sie die erlebten Geruchsempfindungen auf sich wirken. Wenn sie sehr eindrücklich waren, so sagt man, dass sie sich dem Geruchsinn als sehr intensiv präsentieren. Dies ist aber nur eine quantitative Bewertung des einigen Geruchssinns und sagt noch gar nichts über die eigentlichen Vorzüge oder Nachteile aus. überdenken wir aus diesem Grunde noch einmal die erlebten Empfindungen: erinnern wir uns an den Geruch von Schimmel, Rauch, Sauerkraut, Ziege, an faule Eier oder gar an den Geruch von Schweiß? Dann ist der Grappa es nicht wert, anders als mit dem Begriff fehlerhaft beurteilt zu werden. Die Qualität des Buketts beginnt tatsächlich mit einem leichten Geruch nach Gräsern oder Kräutern und Wachs, der sofort erkennbar ist und wird eindrucksvoll, wenn wir uns an natürliche Gerüche wie die von Bananen, Nüssen, Erdbeeren, Hyazinthen, Pfirsichen, Rosen, Salbei, Tabak, Lakritz, Vanille, Gewürzen, exotischen Früchten oder Äpfeln erinnert fühlen. Von der Intensität dieser Erinnerung an Blumen oder Früchten hängt die Raffinesse eines Grappas ab und in dem völligen Fehlen eines jeglichen Anflugs von Geruch nach Fäulnis offenbart sich eine perfekte Offenheit. Nachdem man so die gesamte Geruchspalette in sich aufgenommen hat, führt man das Glas zum Munde und mit halb geschlossenen Lippen gönnt man sich einen kleinen Schluck, den man zwanglos in der Mundhöhle zirkulieren lässt, bis man in schließlich herunterschluckt. Dann konzentriert man sich auf die erlebten Eindrücke durch die Geschmacksknospen: ein Grappa darf keinen stechenden Geschmack haben, er darf nicht fettig schmecken, aber auch nicht langweilig süß und schon gar nicht bitter sein.

Alles in allem ist der Grappa ein alkoholisches Getränk und erreicht infolgedessen seine höchste Perfektion in der zarten Körperlosigkeit. Nur wenn das erreicht ist, können wir der Harmonie die höchsten Wertungen zuteil werden lassen: die Harmonie, die wir als einzigen Parameter benutzen können, um den geschmacklichen Wert eines Tresterbrandes zu beurteilen. In dem Moment aber, in dem der Grappa heruntergeschluckt wird, beeinflusst sein Aroma nochmals auch den Geruchssinn und so finden wir uns erneut in der Lage, Vorzüge und Nachteile beurteilen zu müssen. Untersuchen wir nochmals den Grad seiner Feinheit und daraus entstehend auch seinen Wert, anhand von neuen Parametern wie z.B. dem Duft (die Anzahl der wahrgenommenen Blumen - und Fruchtbouquets) und seine Persistenz oder anders ausgedrückt, die Zeitdauer (es kann sich hierbei um eine Minute handeln oder mehr), während der das Aroma vorhält.

Abschließend entscheiden wir über die Zuordnung des Grappas zu einer bestimmten Gruppe. (So kann z.B. ein junger hervorragender Grappa, dessen Farbe sich in leichten Gelbtönen offenbart, nur schwerlich der Gruppe zugeordnet werden, der er eigentlich angehören sollte. Abgerundet wird unsere Bewertung, indem wir alle bei der Verkostung erlebten Eindrücke Revue passieren lassen.

Wie wird man Grappa- Verkoster?

Kann aus einer ganz normalen Durchschnittsperson ein Grappa- Kenner werden, d.h. kann sie einen guten Grappa von einem schlechten unterscheiden und beim ersten vielleicht sogar die Qualitätsstufe angeben? Hierzu gibt es objektive Qualitätsmodelle, oder einfacher ausgedrückt: Ist der Grappa, der Ihnen gefällt, gut?

Das genau sind die Fragen, die sich denjenigen, die eine berufsmäßige Verbindung zu Grappa haben (Hersteller, Weinhändler oder Restaurantbesitzer usw.) genauso stellen, wie Liebhaber und Gourmets: alles in allem sind die Klassifizierung und die Kategorie der Einordnung manchmal, um es nicht zu dramatisch auszudrücken, ein wenig in Unordnung geraten, denn der Preis zwischen der einen und anderen Kategorie differiert manchmal um das Zehnfache. Die Antwort auf diese zuvor gestellten Fragen ist fast nur durch positive Ergebnisse charakterisiert: die Güteklasse eines Grappas ist in der Tat weitgehend objektiv und nicht subjektiv, wie manch einer es gerne hätte. Um das berufsmäßige Verkosten zu verfeinern und zu vervollkommen wurde vor die Anag, der ital. Verband der Grappa - und Spirituosenverkoster gegründet. Zustande gekommen ist diese Vereinigung auf Wunsch der Grappa-Hersteller; unterstützt wird er von den Handelskammern und beratende Funktion über die wichtigsten wissenschaftlichen Zentren des Weinbaus und der Önologie.

Heute zählt der Verband mehr als 700 Mitglieder von denen ein, wenn auch sehr kleiner, Teil außerhalb Italiens tätig ist. Um sich beim diesem Verband einzuschreiben, reicht eine Anfrage an die Geschäftsführung (Anag, Piazza Medici 8, 14100 Asti, Italien), zusammen mit einem kurzen Lebenslauf. Wenn der Antrag angenommen wird, wird der Antragsteller in die Liste der Verkoster - Aspiranten aufgenommen und kann mit allen Rechten am Vereinsleben teilnehmen: Versammlungen, Round - Table - Gespräche, geschichtliche Studien, Verkostungen, Übungen zur Verfeinerung der organoleptischen Empfindungen usw. Um Verkoster zu werden, muss er einen 18 stündigen Kurs absolvieren, der von der Anag beauftragten Dozenten abgehalten wird und an dessen Ende er einen theoretischen und praktischen Test bestehen muss.

Diese Kurse sind nicht ortsbezogen (man ist dabei, einen solchen Kurs auch in Amerika zu organisieren). Es gibt ebenfalls die Möglichkeit, solche Kurse im Blockunterricht von jeweils 6 Lektionen, als auch durchgehend mit jeweils 2,5 Stunden pro Tag zu absolvieren. Jeder Kursteilnehmer erhält nach erfolgreichem Abschluss ein Zertifikat, das ihn zum Verkoster ernennt.

Bassano del Grappa



Bassano del Grappa liegt malerisch am Fusse des 1775 m hohen Monte Grappa. Die Landschaft, aber auch die Architektur und der berühmte hölzerne *Ponte Vecchio* über die *Brenta* verleihen Bassano das Flair einer alpenländischen Stadt. Die überdachte Brücke, von Andrea Palladio konzipiert, wurde in

beiden Weltkriegen gesprengt; ihr Zweitname, *Ponte degli Alpini*, erinnert an die glücklosen Verteidiger des Bauwerks, die Gebirgsjäger. Die Rekonstruktion der Brücke erfolgte zum Glück stets originalgetreu, das Dach (18. Jh.) gar konnte gerettet werden.

Den Beinamen *del Grappa* verdankt Bassano übrigens seinem Hausberg. Und nur zufälligerweise heißt das Destillat, das in Bassano seit dem 18. Jh. gebrannt wird, nach dem italienischen Wort für *Traube* (*grappolo*) ebenfalls *Grappa*. Seit 1779 vertreibt die *Grapperia Nardini* am Ponte Vecchio edle Grappe, über deren Geschichte das *Museo della Grappa* in der *Distilleria Poli* gegenüber allem Wissenswertem vermittelt. Neben der Grappa-Produktion ist Bassano auch für seine *Majolika-Herstellung* weit über die Grenzen des Veneto hinaus berühmt. Qualitätvolle Produkte des Kunsthandwerks zeigt die Keramiksammlung des Palazzo in der *Via Ferracina* am Brenta-Ufer.

Zentrum des Städtchens ist die Piazza Garibaldi, die im Westen in die *Piazza della Libertà* übergeht. Auf ihr erhebt sich die Kirche *San Giovanni Battista*, ein Bau des 18. Jh. dessen Architektur auf die Formensprache Palladios zurückgreift. An der Ecke zur *Via Matteotti* sieht man die *Loggia del Comune*, einen im 15. Jh. errichteten luftigen Bau, den eine Uhr mit Tierkreiszeichendarstellungen (16. Jh.) schmückt sowie das Wappen des venezianischen Statthalters, dem Bassano ab 1404 unterstand. In einem *Palazzo* des frühen 18. Jh. hinter der Loggia befindet sich das Rathaus.

An der Piazza Garibaldi, dem alten Kräutermarkt von Bassano, entstand ab 1287 die schlichte Bettelordenskirche *San Francesco*. Im Konventsgebäude des dazugehörigen Klosters hat seit dem 19. Jh. das *Museo Civico* seinen Sitz, dessen Sammlung neben archäologischen Funden zahlreiche Werke der venezianischen Malerei umfasst. Bemerkenswert sind vor allem die Bilder der Malerfamilie *da Ponte*, die aus Bassano stammte und später den Orts- als Familiennamen trug. Zu großem Ruhm gelangte *Jacopo Bassano* (1517/18–1592), dessen Gemälde der Jahreszeiten und Monate sowohl bei den venezianischen Nobili als auch beim gesamten europäischen Adel hoch geschätzt waren.

Folgt man der *Via Matteotti*, in der sich einige Palazzi des 15. Jh. aneinander reihen, gelangt man zu den Resten des *Castello Superiore*, einer einst imposanten Wehranlage aus dem 13. Jh. von der allein die mächtige *Torre di Ser Ivano* erhalten ist.

Mit freundlicher Genehmigung von:

http://www.g26.ch/italien_grappa_00.html